

冬の「望楼NOGUCHI函館」 おもてなし夕食膳のお献立

函館らしい異国情緒を楽しめる
スタイリッシュな和モダン会席

【食前酒】

冬のオリジナルカクテル「雪化粧～気品ある輝き～」

【歓迎の一皿】

～函館「冬」物語～

北海道産ニシン&雪下ニンジンのピクルス

越冬じゃがいもの蓑(みの)揚げ&小枝のゴボウ エゾユキノシタのイクラおろし和え

『北前ガニ』の蕪蒸し スモークサーモンチーズムース

滝川産合鴨のコンフィ

【先椀】

～函館真昆布の出汁～

甘エビの真丈&山伏茸の土瓶蒸し

【お造り】

～津軽海峡&北海道の恩恵～

噴火湾産マツカワガレイ～自家製燻製醤油で～

北海道産活アワビ～自家製ワカメ塩で～

噴火湾産寒サバの炙り～自家製燻製醤油で～

津軽海峡産本マグロ～がごめ昆布醤油で～

噴火湾産ヤガラ～自家製燻製醤油で～

【中皿】

～伝統と挑戦～

戸井産活メブリ7分の1の奇跡～メレンゲ淡雪と共に～

【強肴】

～大地の恵み～

富良野産和牛フィレ肉の石焼きステーキ

～赤ワイントリュフソース、カムイ・ミンタルの塩、わさびで～

【ごはん・香の物&ごはんのお供・留椀】

道南発祥ブランド米『ふっくりんこ』釜炊きごはん

噴火湾産カツオの出汁茶漬

合わせ味噌のレンコンすり流し

自家製真ダラコ松前(タラコと松前漬けを合わせたもの) 登別・藤崎わさび園『わさび昆布』の白菜巻き

【デザート&コーヒー・紅茶】

～函館「冬」物語・八幡坂から～

胡桃のプラリネ 抹茶ぜんざいのムース

七飯町産焼きリンゴのタルト 柚子アイス

北海道で一番古い老舗珈琲店「函館美鈴」オリジナルブレンドコーヒー または 紅茶(ダーズリン・アールグレイ)

または 自家製葛湯



2024年12月1日(金)

総料理長 高井 大樹